



PLOZZA

franciocosta

BRUT



Anbaugbiet:	Franciocosta
Traubensorte:	Chardonnay und Blauburgunder
Alkoholgehalt:	12.5% vol.
Trinktemperatur:	8 - 10° C

Zona di coltivazione:	Franciocosta
Vitigno:	Chardonnay e Pinot Nero
Gradazione alcolica:	12.5% vol.
Servire alla temperatura:	8 - 10° C

Growing Area:	Franciocosta
Type of grape:	Chardonnay and Pinot Nero
Alcohol content:	12.5% vol.
Drinking temperature:	8 - 10° C

Nach der Gärung in der Flasche bleibt der Franciocorta Brut während 18 Monaten auf der Hefe liegen. Der gesamte Dauer von Ausbau und Reifung beträgt 25 Monate. In dieser Zeit entwickelt sich im Flascheninneren ein Druck von fünf bis sechs «atm».

Seine Farbe bezeichnen wir als strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung. Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen). Der Franciocorta Brut wirkt würzig, frisch, fein und harmonisch.

Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e 6 atmosfere.

Giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi), sapido fresco, fine e armonico.

PLOZZA VINI

Vini di Valtellina

CH-7743 Brusio • Tel. +41 (0)81 650 50 50 • Fax +41 (0)81 650 50 59 • www.plozza.ch • info@plozza.ch